



Rýže s paprikami a kešu

VEGAN

- 250 g jasmínové rýže
- 250 g různobarevných paprik
- asi 150–180 g salátové okurky
- 4 jarní cibulky
- 100 g kešu oříšků
- 4 lžice slunečnicového oleje
- sůl
- čerstvě mletý pepř

Do 1 l vroucí osolené vody vsypeme 250 g jasmínové nebo jiné dlouhozrnné rýže, přivedeme k varu, ztlumíme plamen a zvolna vaříme 12–15 minut. Scedíme a necháme zchladnout.

250 g různobarevných paprik nakrájíme na kostičky, půlku salátové okurky zrovna tak. Pokud nemá moc tvrdou slupku, neloupeme ji. Čtyři jarní cibulky nakrájíme na dlouhé nudličky.

Pánev wok zahřejeme nasucho a pražíme na ní 100 g oříšků kešu do té doby, než se nádherně rozvoní, dáme si záležet, trvá to jistě deset minut, stále mícháme. Vyjmeme oříšky a do pánve přilijeme 4 lžice slunečnicového oleje. Přidáme papriky, okurku a cibulku, krátce opečeme a vmícháme rýži a kešu, osolíme a opeříme čerstvě mletým pepřem.

Opékáme 3 minuty.



Kari rýže se sýrem

- 2 lžice ghí
- 1 cibule
- 400 g rýže
- 1 lžička kari koření
- špetka kurkumy
- 100 g hrozinek
- 200 g balkánského sýra
- sůl

Na dvou lžících másla ghí osmahneme pokrájenou cibuli, přidáme 400 g v horké vodě propláchnuté a okapané rýže, 1 lžičku kari koření, špetku kurkumy, 100 g spařených hrozinek, 200 g balkánského sýra (nebo fety), osolíme a zalijeme 700 ml horké vody. Přivedeme k varu, teplotu zmírníme a zvolna dusíme asi 20 minut, dokud se všechna voda neodpaří a na povrchu rýže se neudělají díry.

Podáváme se salátem Zelená bohyně (viz *Saláty*).

